Saltimbocca alla romana

<http://www.ricetteveloci.biz/ricetta/saltimbocca-alla-romana/>

[[](http://www.ricetteveloci.biz/wp-content/uploads/2007/11/saltimbocca_alla_romana.jpg)](http://www.ricetteveloci.biz/wp-content/uploads/2007/11/saltimbocca_alla_romana.jpg)

Roma è un città straordinaria e non la scopro certo io. Io sono una fanatica del turismo romano e appena posso ci vado per scoprire ogni volta qualcosa di nuovo, qualcosa di meraviglioso. Ci sono chiese che ospitano dipinti di Caravaggio o Tiziano o viottoli in cui scopri sempre qualcosa di nuovo, qualcosa che ti era sfuggito. E poi a Roma si mangia bene. Anche questo è uno dei motivi perchè adoro visitare la capitale: esistono migliaia di ristorantini e osterie da Trastevere fino al Palazzo dell’Eur dove puoi gustarti specialità romane come la Coda alla Vaccinara, l’Abbacchio o i Saltimbocca. La ricetta che presento oggi è appunto quella dei Saltimbocca alla romana, un piatto che ha fatto la storia della tradizione culinaria di Roma, ed è in assoluto uno dei più conosciuti della cucina italiana. E’ una ricetta di elementare esecuzione e richiede ingredienti di facile reperibilità, presenta insomma tutte le caratteristiche del “grande classico” intramontabile. Vediamo ora nel dettaglio come si preparano i saltimbocca.

http://www.ricetteveloci.biz/carota.gifINGREDIENTI: Otto filetti di fesa di vitello, un etto di prosciutto crudo non molto salato, otto foglie di salvia, una manciata di farina del tipo 0, un bicchiere di vino bianco secco (personalmente per cucinare questa ricetta ho sempre utilizzato l’Orvieto), 50 gr. di burro, sale e pepe

http://www.ricetteveloci.biz/forchetta.gifPREPARAZIONE: Per la buona riuscita di questa ricetta è essenziale procurarsi dal macellaio dei tagli di prima qualità di fesa di vitello, che siano soprattutto magri e un poco spessi. Il segreto infatti consiste nel battere la carne da noi, mettendola subito dopo in cottura. Questo perchè appena battuta la carne si intenerisce e conserva questa morbidità anche in fase di cottura. Quindi disponiamo le nostre fese una ad una sopra una battilarda di legno e con un batticarne di metallo procediamo a battere le fettine fino a renderle spesse mezzo centimetro o poco più. Man mano che battiamo la carne la saliamo e la pepiamo da ambo i lati. Successivamente passiamo le fettine in un recipiente con la farina e le infariniamo con cura, quindi adagiamo sopra ognuna di esse una fetta di prosciutto crudo e una foglia di salvia, fissando il tutto alla carne con uno stuzzicadenti in senso orizzontale. Quindi sciogliamo in una padella la noce di burro e immergiamo in esso le fettine cuocendole da entrambi i lati: fate attenzione quando le cuocete dalla parte del prosciutto perchè quest’ultimo tende a bruciarsi e ad avvizzire rapidamente, quindi dal lato del prosciutto cuocerle di meno. Verso la fine della cottura andremo ad aggiungere il vino che faremo evaporare in modo da ottenere un sughetto abbastanza ristretto. Infine preleviamo con una ramaiola le nostre carni e le condiamo con il sugo di cottura. Serviamo il tutto ben caldo con un contorno di champignons trifolati oppure, volendo rimanere sul contorno freddo, accompagnando con un insalata riccia con scaglie di grana e chicchi di melagrana.

Abbinare un vino ai saltimbocca è presto detto: l’ultima volta che ho mangiato questa pietanza al ristorante ci siamo fatti consigliare dal Sommelier del locale che ci ha servito un rosso Rasa di Marmorata, vino romano imperniato sul vitigno del Montepulciano. Una scelta più che degna direi, con un ottimo rapporto qualità prezzo.